



Cuisine et  
dépendances

## Pain d'épices à l'orange



*Je suis une collectionneuse de pots de confiture maison à moitié entamés et qui squattent mon frigo durant des mois. Je n'en mange que rarement le matin (ben, oui, je préfère les gâteaux maison ! ^\_^ , donc pour éviter de me retrouver à élever une colonie de levures (c'est parfois carrément l'Institut Pasteur dans mes pots), j'essaie de trouver des recettes en utilisant. Celle-ci, trouvée sur le blog [Cake in the city](#), était parfaite : une sorte de pain d'épices, avec peu de matières grasses et sans oeufs.*

Ingrédients (pour un moule à cake) :

Mélange sec :

- 300 g de farine
- 50 g de sucre roux
- 2 cuil à café de poudre 4 épices [-connaître la compo](#) (j'aime bien y rajouter un peu plus de cannelle et de gingembre)
- 1 cuil à café de levure chimique
- 1 cuil à café de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel

Mélange humide :

- 130 ml de miel liquide (j'ai pris du miel d'acacia)
- 130 ml d'eau chaude
- 60 g de beurre
- 200 g de confiture d'orange

Préparation :

Préchauffer le four th.5 (150°C). Faire chauffer 130 ml d'eau chaude dans une petite casserole (en mettant un couvercle pour éviter que l'eau ne s'évapore. Chemiser un moule à cake de papier sulfurisé.

Dans une première jatte, mélanger les ingrédients secs : farine, levure, bicarbonate, épices, sel et sucre.

Dans une deuxième jatte (plus grande), mélanger les ingrédients humides : miel, confiture, eau chaude et beurre.

Verser les ingrédients secs dans la deuxième jatte et mélanger pour obtenir une pâte à peu près homogène (bien sûr il restera les morceaux d'orange si la confiture en contenait). Mélanger assez rapidement et verser le moule sans attendre car la levure chimique entre en action dès qu'elle est dans un milieu humide et sous l'action de chaleur.

Enfourner et laisser cuire environ 3/4 heure : piquer avec une brochette en bois pour vérifier la cuisson : si elle ressort sèche, le gâteau est cuit.

Ce cake reste moelleux, même après 2-3 jours.

Le 14 Juillet 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/07/14/index.html>